



[編集・発行]

**FGK** 公益財団法人  
 福島県学校給食会

〒960-1241 福島市松川町字平館16-2

TEL: 024-567-4711

FAX: 024-567-4451

URL: <http://www.fgk.or.jp>

★ホームページにも掲載しております。

E-mail: [info@fgk.or.jp](mailto:info@fgk.or.jp)

# 学校給食会だより

**ご覧ください**


## 学校給食における地場産物の活用について

県教育庁健康教育課 主任主査 齋藤 敏

学校給食における地場産物の活用については、平成30年度の活用率40.8%と震災前の水準を上回ったところであります。これも偏に、学校給食を扱う関係者のご理解とご協力における賜と、この紙面をお借りして御礼申し上げます。そして今後ますます向上することを願っております。

さて、地場産物の活用を語る前に、国際交流について考えてみたいと思います。皆さんは外の地域や国にいった時に、異国の文化や歴史について色々と尋ね、エスニック料理を食することがあると思います。逆に外から聞かれたとき、自分の国、あるいは自分の地域の良さをどのように表現するでしょうか。いわゆる自分の住んでいる地域の歴史や文化を理解していないと他の地域の方に説明することは難しいと思います。

地場産物についても同様に、郷土の歴史を背景に自分の住んでいる地域でどんな野菜が採れて、どんな果物ができるのかなど、また、その地場産物等を活用してできた郷土料理はどんなものがあるのか

を理解していないと、外に向かって話すことができないと思います。この地域でなぜこの野菜を作っているのかなど、地場産物の推進に当たって子どものうちから教え伝えていくことが大切であると思います。

また、地場産物の良さはなんと言っても鮮度です。鮮度については、現在、流通システムが発達しており、野菜や果物の鮮度の差はなくなりつつありますが、採れたての野菜や果物はみずみずしく、おいしさも格別のものがあります。そして、子どもたちの食欲もそえられるものであり、食材に関する食感というものは、研かれていくものと思います。

このような生きた教材としての学校給食を通して学んだことは、子どもたちが大きくなり、他の地域や国に赴いた時に、学校給食や家庭の味で学んだことが記憶に残っていたなら、きっと地元故郷の食に関することを語ることでしょう。その話を聞いた人々が、その地域にわざわざ訪れ、宿泊、若しくは、新鮮で安価な食材を購

入することもあるでしょう。将来的には、地産地消による地域産業の育成のみならず、その地域のさらなる活性化にもつながることと思います。

地場産物の活用は、その地域の子どもたちの心（生きる力、郷土愛、感謝の心）を育むだけでなく、地域産業の育成や活性化により野菜や果物をつくる人々の喜びにも繋がるものでもあります。

また、地場産物の活用率について冒頭に平成30年度は40.8%と述べましたが、80%を超えている地域があれば、一桁台の地域もあり、県内でもバラツキがあるのが現状です。

今後、活用率の低い地域は、その地域の事情もあるかと思いますが、活用の推進に当たり、一工夫していただき、活用のさらなる促進に寄与していただければ幸いです。



※給食会で取扱う精米は、平成28年4月精米加工分から玄米の放射性物質全袋検査に加え、精米の全袋検査も実施しています。  
 ※精米工場施設の見学をご希望の方は、当会業務課までご連絡ください。

## (株)鎌倉ハムクラウン商会工場視察に参加して

本宮方部学校給食センター（所属：本宮市立本宮第二中学校）  
栄養教諭 関 和 裕 子

6月28日(金)に(株)鎌倉ハムクラウン商会の工場視察に参加させていただきました。本宮方部学校給食センターでは、この鎌倉ハムの商品を普段から使用しており、発色剤（亜硝酸ナトリウムなど）を使わない「無塩せき」という製法で作られています。

また、基本的に豚肉・食塩・砂糖・香辛料だけで製造され、乳たん白・卵白・化学調味料も使用していないので、アレルギーをもっ

た児童生徒へも同じものを安心して提供できる点が魅力的です。

工場を視察し、汚染区域・非汚染区域がしっかりと区別しており、徹底した衛生管理のもと商品製造を行っていることがわかりました。驚いたのは、ブロック肉の不要な部分を取り除く作業や給食用に製造している商品の袋詰めを手作業で行っていることです。袋詰めを手作業で行うからこそ、100g単位での注文の対応ができ、



作業風景

小規模校でも使用しやすい工夫があるのだと感じました。また、原料の豚肉を毎日の製造分のみ発注し商品を生産する受注発注生産で無駄なく新鮮な商品を作っているそうです。

この度の工場視察で、普段使用している商品がどのような工程で製造されているのかを詳しく知ることができ、特にアレルギーをもつ児童生徒へ提供している商品でしたので、自分の目で安心・安全、そしておいしさを確認することができ有意義な工場視察となりました。

結びに、このような貴重な機会をくださった福島県学校給食会会の皆様に感謝申し上げます。



作業風景



作業風景

## (株)にんべん だし場視察に参加して

西郷村学校給食センター（所属：西郷村立西郷第一中学校）  
栄養教諭 田 原 智代子

6月28日から30日の3日間、第14回食育推進全国大会及び製造工場視察研修会に参加させていただきました。食育推進全国大会のセミナーや展示ブースでは、郷土料理や地元食材の加工食品、食材本来のおいしさの味わい方、出汁の旨みや活かし方、私たちの味覚など、和食文化の継承や出汁・旨みについて、減塩への取り組みの紹介などがとても印象的でした。

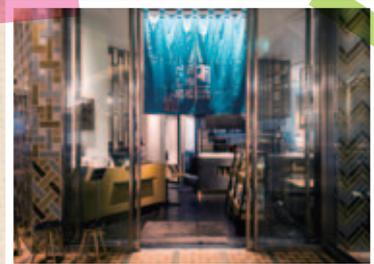
翌日は、「(株)にんべん だし場」視察をしました。担当の方の説明は、自社紹介はもちろんのこと、日本橋全体の歴史や建物について

もお話いただきました。地域で協力しながら歴史や老舗を大切に守り、さらに成長し続けている企業努力に感銘しました。だし場では、かつお節や出汁の試食・試飲は削りたての旨みを存分に味わうことができました。出汁そのものの旨み、そこに調味料を加えたときの繊細な味の変化など改めて感じることができました。

西郷村学校給食センターにおいても、「にんべん」のかつお節を使用しています。みそ汁や煮物の出汁のとり方を工夫し、出汁の旨みや食材のおいしさを味わってほ

しいという想いで調理員とともに日々努力をしています。今回の研修で学んだことを生かし、村内の児童生徒にさらにおいしい給食を届けられるよう今後も工夫・検討を重ねていきたいと思っております。

最後になりますが、食育推進全国大会及び製造工場視察研修会に派遣していただいた学校給食会様に感謝申し上げます。ありがとうございました。



## 福島県牛乳協会事務局が移転しました

日頃は、牛乳協会の運営にご理解とご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

当協会は福島市中町に事務所がありました。業務改善として7月1日に郡山市大槻町にあります酪王乳業株式会社内に移転いたしました。また、移転を機に事務局も新体制となり、事務局長渡辺隆行（写真右側）、事務局員熊谷愛（写真左側）が酪王乳業業務と兼務で担当しております。

県内の会員工場から皆さまの各学校へ、安全で安心なおいしい学校給食用牛乳を滞りなくお届けできますよう精一杯サポートしてまいります。今後とも皆様のご指導ご鞭撻を賜りますようよろしくお願いいたします。



県牛乳協会事務局：酪王乳業株式会社内  
住 所：郡山市大槻町字古屋敷80-1  
電話番号：024-983-9651



## 学校給食用牛乳の歴史

戦後の小学生の最低限の栄養確保のため、脱脂粉乳によるミルクが供給されていましたが、昭和32年頃から酪農が盛んになりつつあり生乳の生産量も増え、脱脂粉乳より栄養豊かな牛乳の供給へ切り替わったのが学校給食用牛乳の始まりです。

昭和39年、国内の酪農の健全な発展を図り児童生徒の体位・体力の向上を図るために、安全で品質の高い国内産の牛乳を学校給食用に計画的かつ効率的に供給するために「学校給食用牛乳供給対策要綱」が制定されたのが現在の学校給食用牛乳供給制度の始まりです。

また、昭和58年に「酪肉振興法」の一部改正があり、国産牛乳の消費推進と酪農の振興のため、学乳の供給円滑化を図られるよう学校給食用牛乳供給事業に国が援助することが決まりました。

### 学校給食用牛乳ができるまで



#### ①集乳



生乳は専用のタンクローリー車で酪農家より集乳され、冷やされたまま衛生的に各牛乳工場へ運ばれます。

#### ②計量と受け入れ検査



工場についた生乳は、計量と10項目以上の受入検査を行い、合格した生乳だけが貯乳タンクへ送られます。

#### ③清浄



強力な遠心分離機（クラリファイヤー）などで目に見えないゴミや異物など分離・除去します。

#### ④均質化



均一な味わいにするために生乳中の脂肪球を均質機（ホモジナイザー）で細かい粒子にします。

#### ⑤殺菌



生乳は殺菌機で殺菌され、10℃以下に冷却されます。

#### ⑥充填・包装



殺菌された生乳は、一時貯蔵された後、容器容量に合わせて充填包装機で充填密封され、賞味期限を印字します。

#### ⑦出荷検査



風味や成分、酸度、細菌数、大腸菌群などの検査を行い、合格した牛乳が冷蔵車で学校へと運ばれていきます。

### 風味について

牛乳の味は、生乳由来の風味の影響が大きく、常に同じではありません。

牛乳の原料となる生乳は、哺乳動物である乳牛が、子牛を生み育てるために産出したもので自然の産物です。乳牛の種類や季節・エサなどの飼育方法や飼育環境の違いによって風味に違いが生じます。

また、殺菌条件などの製造方法の違いによっても風味が変わります。さらに飲む人の体調によっても味の感じ方が変わることがあります。

牛乳は生きています。牛乳本来のおいしさを味わっていただければと思います。



## 令和元年度

### 学校給食用パン講習会を開催しました！

当会では、7月23日(火)に会津・南会津地区、25日(休)に県南地区において学校給食用パン講習会を開催しました。この研修会は、県内の栄養教諭・学校栄養職員を対象として、食育指導等に活用できるように、学校給食用パンについての専門的知識習得を目的としております。

参加いただいた23名の方々は、パン生地の成型等、実際の製造を体験して工程を確認するとともに、学校給食用パンの製造の特徴や苦労話などに熱心に耳を傾けておられました。(業務課)



7/23開催  
会津会場の  
参加者による  
製パン風景



7/25開催  
県南会場の  
参加者による  
製パン風景



### 2学期から取扱う新商品が決まりました！！

8月2日(金)、令和元年度第1回学校給食用食品委員会を開催しました。今回は、栄養強化食品などを提案し、17品目が新たに学校給食用推奨食品として選定されました。

また、「冷凍県産さんま筒切り、県産味付き煮玉子」など、当会が開発した県産食品等の試食も併せて行い、第2学期からの取扱いについて協議いたしました。

新規商品についてはチラシにて別途お知らせいたします。(業務課)



製造業者からの  
商品説明風景

### 業務課からのお願い

#### 休校(給食中止)が見込まれる場合の対応について

(1) 主食の中止・変更は、委託加工事業者及び当会へ事前にご連絡をお願いします。

- ① 「パン、めん」の場合は、概ね前々日まで
- ② 「米飯」の場合は、概ね前日の午前中まで
- ③ ①、②期限を経過し、更に委託加工事業者が製造に着手していた場合、その品代及び処分料金は、各市町村・学校等において負担していただくことになりますので、ご理解の程、よろしくお願い致します。

(2) 一般食品は、納品日変更、取り消し等について当会へ事前にご連絡をお願いします。

なお、当会の一般食品価格・栄養成分表(表紙の裏面)でお知らせしております指定配送曜日、特に月曜日が学校行事等により振替休校となる場合には、お早めにご連絡くださいますようお願いいたします。配送日変更などの調整をさせていただきます。

## 令和元年度

### 委託加工事業者衛生研修会を開催しました！

当会では、毎年、学校給食用米飯、パン及びめん全ての委託加工事業者の代表者等を対象に、衛生管理意識向上並びに品質管理の徹底を図ることを目的として標記研修会を開催しており、今年度は8月23日(金)に開催いたしました。

今回は、イカリ消毒株式会社 郡山営業所所長 渋谷 潤氏を講師にお招きし、効果的な有害生物管理等に関する講義を、また、当会の大崎食品安全衛生管理室長が HACCP 対応に関する講義を行いました。

特に、HACCP 対応については、各委託加工事業者が作成する衛生管理計画書及び手順書を例示し、令和2年度からの実施に向けたアドバイスをいたしました。

各事業者とも、この研修会で学んだことを活かし、今まで以上に衛生管理に努め製造・納品を行ってまいります。(業務課)



### お詫びと訂正

1 3月号でお知らせいたしました「平成31年度主要行事予定」において、令和2年2月7日(金)開催としておりました「第2回学校給食用食品委員会」は、2月14日(金)開催に変更させていただきます。

2 8月号編集後記に、来年度の仙台市の給食費値上げに関する記事について「7月13日付け河北新報」と記載いたしましたが、新聞掲載日は「7月14日付け」の誤りでしたのでお詫びして訂正いたします。

## 10月の行事予定

日(曜日)	行 事 名	主 催	場 所
10(木)	県学校給食研究会栄養士部会県南方面部研修会	県学校給食研究会 栄養士部会	白河市学校給食センター
11(金)・18(金)	学校給食用パン品質調査会	県学校給食会	県学校給食会
13(日)	ふくしまっ子ごはんコンテスト最終審査(共催事業)	県教育委員会	県学校給食会
15(火)・16(水)	栄養教諭・学校栄養職員研修会	県学校給食会	県学校給食会
24(木)	第5回学校給食の手引き作成委員会・ワーキンググループ検討会(共催事業)	県教育委員会 県学校給食会	県学校給食会
26(土)・27(日)	チャレンジふくしま県民運動フェスタ2019(出展参加)	チャレンジふくしま 県民運動推進協議会	ピックパレット
30(水)	優良団体・功労者表彰式	県学校給食会	福島市

### 編集後記



まだ暑い日も続き、食中毒等気をつけなくてはなりません。

当会でもより一層の食品管理を行ってまいりますので、今後ともよろしくお願い致します。

また、今後の様々な行事に併せて多種の行事食をご提案させていただきますので、是非よろしくお願い致します。

(業務課主任技能員 阿部浩樹)

※給食会で取扱う精米は、平成28年4月精米加工分から玄米の放射性物質全袋検査に加え、精米の全袋検査も実施しています。  
※精米工場施設の見学をご希望の方は、当会業務課までご連絡ください。